HORNO

マルチオーブン「HORUNO（オルノ）-15D」

好評の「いも名人」(D001-15*）の機能をさらに強化した上位機種 HORNO(オルノ、スペイン語でオーブンを意味)-15D が登場！！利便性を追求し、焼いている間も焼き加減が判るガラス窓を装備。そして機能性も追求し、性能もアップ。

芋類なら、最大 18kg を一気に焼くことが可能。(※素材の形状により焼けない場合もあります。)

製造、販売元

株式会社 コイズミデザイン フードテック事業部

〒604-8811 京都市中京区壬生賀陽御所町 3-1 京都幸ビル 3F

電話：075-205-2492（10:00～18:00 土日祝を除く平日）FAX：075-801-1117（365 日 24 時間受付）

URL：http://www.koizumi-design.co.jp

E-mail：foodtec@koizumi-design.com（365 日 24 時間受付）

特　徴

１．　当社の独自開発の熱対流管を使用した熱対流管式だから、上下の棚による焼きムラが少ない。
２．　熱対流管式だから、石焼やヒーター方式のように裏表を引っ繰り返す必要が無く、全方向から満遍なく熱が入るので、ふっくら、ホクホクと焼けます。
素材をセットして待つだけなので手間要らずで、時間を無駄にしません。
３．　前面オーブン扉の採用で、安全で熱を逃がしにくい構造になっています。
４．　焼いている間も、焼き加減がすぐ確認できる耐熱ガラス窓を装備。
５．　熱対流管によってバーナー熱を一気にオーブン内に溜めますので、余熱やオーブン内が冷えた際に、温度上昇を迅速に行えます。
６．　上下の２段棚により、機器本体はコンパクトながら大量に焼けます。
７．　大きくなっても､当社は熱対流管式により､バーナーは１個でOK！経費の節減につながります。
８．　熱対流管式により、オーブン内に熱を溜め込み、高温を維持しますので、少量のガスで十分に美味しい芋が焼けます。
９．　上部にステンレス製の大きな保温庫を備えますので、満タンで焼いたオーブン内の素材を全て保温可能です。
１０．楽々移動、楽々ストップが可能な取手とストッパー付きキャスター装備。
１１．集客力があるシンプルで、おしゃれなデザインにシックなブラウン塗装。

参考レシピ（サツマイモ、ジャガイモ、とうもろこし、ピザ、etc）

素材・焼く量・焼き方・バーナー火力調整・外気温等の環境条件によって下記時間は変わります。
下記は一般的な焼き方として当社規定実験の結果ですのでご了承ください。
お客様の好みの焼き方により焼き上げ時間が異なります。
実際はお客様にて調理を行い、調理時間や炎の量を決めてください。
下記はあくまで参考値となりますので、お客様の好みの焼き方により、変わる場合がありますので、ご了承ください。
焼き上げ温度、焼き上げ時間等を保証するものではありません。

バーナーを点火し「とろ火」で、ゆっくり焼き上げるのがコツです。
外側バーナー「中火」、内側バーナー「閉」に設定ください。
これ以上バーナーの火力を上げると 150℃（扉の温度計表示、このとき内部の熱対流は 250℃）を超えてしまいますので、サツマイモ、とうもろこしの調理には不向きです。甘く、シットリと焼けずに焦げてしまいます。
ただし、早期に余熱上昇を目的とする場合は、火力を全開にてお使いください。

1. **オーブンの中が 150℃（扉の温度計表示、このとき内部の熱対流は 250℃）になるまで余熱温度を上昇させます。**
2. **熱せられたオーブンを開けて、芋を棚に並べていきます。**
   ＊ 調理棚を含めた本体全部は非常に熱くなっていますので、絶対に素手では触れないでください。耐熱手袋等をして火傷をしないように注意をしてください。
3. **外側バーナー「中火」、内側バーナー「閉」に設定ください。。**
4. **サツマイモの場合は 40～50 分で出来上がります。**
   取出した際は串などを刺し確認することをお勧めします。
5. **ジャガイモの場合は 40～50 分で出来上がります。（大きさによって焼きあがり時間が異なります。）**
6. **とうもろこしの場合は 10～20 分で出来上がります。（焼く前に１０分程下茹でをしています。）**
7. **ピザの場合は 5～6 分で出来上がります。（大きさによって焼けないサイズがございます。）**
8. **できあがったら保温庫に移してください。**

業務用熱対流式オーブン（保温庫付）：仕様

型　　式	Ｄ００１－１５ＤＬ（ＬＰガス仕様）／ Ｄ００１－１５ＤＡ（都市ガス仕様）
本　体　寸　法	Ｗ８００×Ｌ７００×Ｈ９００（mm）※１
重　　量	約８０ｋｇ(バーナー含まず)
一度に焼ける量	最　大　１５～１８kg（サツマイモ）※２
価　　格	定　価　￥２９０，０００－（税抜き）※３

※１：W(幅)×L(奥行き)×H(高さ)　幅は取手を含んでいません。
※２：素材の形状により上記量が焼けない場合もあります。焼ける量を保証するものではありません。
※３：別途、消費税・送料が必要です。

Ｄ００１－１５Ｄ付属品：　取扱説明書、棚２枚
バーナー（TS-210P　株式会社タチバナ製作所）※４
（ＬＰガス仕様の場合（プロパンガス）　6.84kw　5880kcal/h）
（都市ガス 11A・12A･13A 仕様の場合　6.92kw　5950kcal/h）
※　４：ゴム管とプロパンボンベは各自ご用意下さい。

Ｄ００１－１５Ｄオプション品：　高さ調整用架台　商品型番：D001-15D-F　￥35,000-（税抜き）※３
ピザ用トレイ（保温庫と交換）　商品型番：D001-15D-P　￥29,000-（税抜き）※３

製造、販売元

株式会社 コイズミデザイン フードテック事業部

〒604-8811 京都市中京区壬生賀陽御所町 3-1 京都幸ビル 3F
電話：075-205-2492（10:00～18:00 土日祝を除く平日）FAX：075-801-1117（365 日 24 時間受付）
URL：http://www.koizumi-design.co.jp
E-mail：foodtec@koizumi-design.com（365 日 24 時間受付）